

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**  
**Навчально-науковий інститут**  
**харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**  
**Форма навчання заочна**  
**Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис)

Г.П. Хомич  
(ініціали та прізвище)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.

**ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ**

на тему:

**Ресторан на 70 місць у місті Полтава**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»  
(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець Кондрашенко Руслан Володимирович  
(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник к.т.н. доц. Суткович Тетяна Юліанівна  
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

Рецензент к.е.н. доц. Карпенко Віктор Дмитрович  
(прізвище, ім'я, по батькові)

**ПОЛТАВА 2021**

## **РОЗДІЛ 1.**

### **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ**

#### **1.1. Особливості споживачів послуг підприємств ресторанного господарства**

1.1.1 Аналіз ринку ресторанних послуг м. Полтави показав наявність таких тенденцій.

На сьогоднішній день ресторанний бізнес в усьому світі вважається одним з найбільш швидкоокупних напрямів інвестування. Порівняно невеликі капітальні витрати на створення ресторану можуть окупитися, за оцінкою фахівців, за 2–3 роки [3–12]. Однак у ряді випадків, особливо якщо мова йде про «дорогі ресторани», вони є свого роду бізнесом «для душі» і не передбачають швидкої окупності і високої рентабельності. У той же час, ресторанний бізнес є одним з найбільш ризикованих, оскільки помилка, якої припустилися лише в одному з безлічі ключових факторів успіху, може зумовити збитковість бізнесу в цілому. Макроекономічні фактори суттєво впливають на розвиток ресторанного бізнесу в містах України. Можна простежити залежність між розвитком закладів елітного або середнього сегмента і розвитком великого або середнього/дрібного бізнесу. Дуже часто в містах спостерігається певна «полярність» розвитку: якщо актуальний елітний сектор, то актуальні й дешеві заклади. Середній сегмент у цьому випадку просто «випадає». Ситуація складається таким чином, що розвиток середньоцінових закладів – це показник і економічного розвитку міста, і цивілізованості суспільства. Нижній ціновий сегмент у ресторанному бізнесі поступається за темпами розвитку середньому. Тому є декілька причин: заклад з невисоким середнім чеком виграє за рахунок обороту. У дешеві заклади, як правило, не приїжджають спеціально, важливу роль тут відіграє спонтанність прийняття рішення. Тому актуальні на цей момент формати дешевих закладів (фаст-фуди, кафе, бари) можуть бути успішними тільки в

тому випадку, якщо правильно підібрано приміщення, і орендна ставка дозволяє отримувати прибуток. За останній час активізувався розвиток чайних і кав'ярень-кондитерських. Стають популярними заклади з ціновим рівнем 50–200 грн, що пропонують каву, чай, борошняні та кондитерські вироби, шоколад. Але буму, як передбачалося, не відбулося [5]. Стратегічно правильним кроком є створення не одиначної кав'ярні або кондитерської, а мережі таких закладів. Це обумовлено, насамперед, технологічними причинами (набагато вигідніше створювати власний цех для роботи на кілька закладів) і маркетинговими: споживач швидко звикає до певної торгової марки і продукції.

Тенденції ресторанного бізнесу – це, звичайно, і тенденції розвитку певних кухонь. Уподобання споживачів за типом кухні дуже неоднозначні. Характерна прихильність до певного продукту, а не до типу кухні як такого, наприклад, переваги м'яса, часто певного виду (свинина, куряче м'ясо тощо), у виконанні різних кухонь, або риби і морепродуктів тощо. Споживачі віддають перевагу улюбленому продукту в улюбленому виконанні і при цьому абсолютно не важливо, який тип кухні подає ту чи іншу страву. Тому тип кухні, який найбільш часто зустрічається в різних закладах, можна назвати як змішаний, з акцентом на певну групу страв або спосіб приготування. Відповідно, змінюється концепція ресторанної кухні. Зменшується додаткова обробка страв, мета оформлення страви – підкреслення основного продукту, а не його «камуфляж». Клієнтові має бути зрозуміло, який продукт він споживає. Усе більше ресторанів при складанні меню роблять акцент на натуральному використанні продуктів, а не на складності рецептур. Подібна ситуація спостерігається і з перевагою барної продукції, кожна з яких може бути основою для створення цілого формату: кав'ярні, пивні, «наливайки», заклади з акцентом на коктейлі або вино.

У цілому можна відзначити, що починають змінюватися цілі відвідування ресторанів, які все більше зводяться до харчування і спілкування, що супроводжує його. Якщо аналізувати ресторани міста

Полтава за ціновим критерієм, виходячи з величини середнього чека, ресторани можна поділити

## **Висновки до розділу 1**

Під час виконання першого розділу, було проаналізовано асортимент та технології виготовлення заморожених десертів. Проведені системні дослідження з розробки і впровадження технології виготовлення вершкового морозива з пікантними добавками. Розроблена рецептура нової страви, підібрані оптимальні співвідношення компонентів .

Під час роботи над розділом були поглиблені знання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», розширено асортимент морозива.

Визначені основні органолептичні показники якості запропонованого виду пікантного морозива.

Розроблена технологічна картка на нову продукцію та технологічна схема її приготування.

Розроблена страва одержала високу органолептичну оцінку під час дегустації і може бути рекомендована до впровадження у заклади ресторанного господарства для вживання всіма верствами населення.

## РОЗДІЛ 2

### ПРОЕКТНИЙ

#### 2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

##### Виробнича програма закладу

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	<b>Фірмові страви</b>		
Ф	Свинина вирізка з трюфелями в беконі (свинина вирізка, трюфеля, бекон)	150	20
Ф	Рулет курячий (курятина, млинці, перець болгарський, маслини, спеції)	100	28
Ф	Сирний суп	150	30
Ф	Риба по-грецьки	250	34
Ф	Телятина в сметанному соусі	200	28
Ф	<b>Морозиво пікантне «Крабове»</b>	100	50
	<b>Холодні страви</b>		320
ТК	Асорті рибне (слабосолені сьомга, форель; лимон, зелень, маслини)	150	40
ТК	Сібас заливний	150	40
ТК	Асорті м'яса (балик(свинини) , ковбаса с-к, шинка, бекон)	150	40
ТК	Рулет із свинини (вирізка свиняча, млинці, печериці, цибуля, спеції)	150	40
ТК	Філе птиці заливне	125	40
ТК	Помідори фаршировані сиром та грибами з майонезом	150	30
ТК	Салат делікатесний	150	30
ТК	Асорті свіжих овочів (помідори, перець болгарський, огірки, зелень)	150	30
ТК	Мариновані гриби з цибулею і олії	100	30
	<b>Супи</b>		123
ТК	Солянка м'ясна	300	28
ТК	Борщ	300	62
ТК	Грибний крем-суп	300	33
	<b>Другі страви</b>		344
536	Сібас запечений с грибами та помідорами	250	30
ТК	Дорадо смажене с зеленим маслом	150	39
ТК	Стейк з телятини	150	35

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Стейк з свинини	150	32
Ф	Млинці з яблуками	180	24
ТК	Куряча відбивна	250	44
ТК	Стегенця курячи фаршировані печінкою	200	36
633	Печінка під сметанним соусом	100/100	28
Ф	Гречаники із салом та сиром	200	25
1.174	Перець фарширований	200	17
ТК	<b>Гарніри</b>		
351	Картопля тушкована із сухофруктами	150	60
ТК (368)	Овочі гриль	150	40
ТК (436)	Бобові в соусі з овочами	150	35
ТК	<b>Солодкі страви</b>		74
ТК	Морозиво з шоколадом	150\30	20
ТК	Салат фруктовый	200	14
ТК	Морозиво з фруктами	150\30	20
Закупні	Фрукти свіжі «Асорті»	150	20
	<b>Гарячі напої</b>		12,3
ТК	Кава «Рістретто»	50	40 (2 л)
ТК	Чай «Ахмат»	200	11 (2,2 л)
ТК	Чай заварний в асортименті	200	10 (2 л)
ТК	Кава «Капучіно»	200	10 (2 л)
ТК	Кава «Лате»	200	10 (2 л)
ТК	Кава «Американо»	150	10 (2 л)
	<b>Холодні напої</b>		49,2
Закупні	Соки «Сандора»	200	90 (18 л.)
Закупні	Мінеральна вода в асортименті	200	80 (16 л)
Закупні	Фруктова вода в асортименті	200	75 (15. л)
	<b>Хлібобулочні вироби</b>		32
Закупні	Булка молочна з кунжутом	50	260
Закупні	Лаваш	100	130
Закупні	Хліб «Бородинський»	100	130
Закупні	Хліб бутербродний	100	130
	<b>Борошняні кондитерські вироби</b>		74
Закупні	Тістечко заварне «Еклер»	50	20
Закупні	Тістечко «Наполеон»	50	20
Закупні	Тістечко бісквітне «Каштан»	50	20
Закупні	Тістечко «Вишенька»	50	14
	<b>Міцні алкогольні напої</b>		12,5
Закупні	Ром	100	50(5л)
Закупні	Горілка в асортименті	100	50(5л)

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Закупні	Коньяк в асортименті	50	50(2,5л)
	<b>Вино</b>		25
Закупні	Червоне в асортименті	150	60 (9 л)
Закупні	Біле в асортименті	150	60 (9 л)
Закупні	Шампанське в асортименті	200	35 (7 л)
	<b>Пиво</b>		13,2
Закупні	Світле «Оболонь»	330	20 (6,6 л)
Закупні	Темне «Сармат»	330	10 (3,3 л)
Закупні	Безалкогольне «Оболонь»	330	10 (3,3 л)

Розроблена виробнича програма (план-меню) ресторан є основою подальших розрахунків складських приміщень і виробничих цехів

## Висновки до розділу 2

У результаті розробки дипломного проекту виконане будівництво ресторану «Садовий» на 70 місць у місті Полтава. Результати маркетингових досліджень доводять доцільність та необхідність побудови даного підприємства, на березі річки Ворскла. Спеціалізація ресторану – європейська кухня.

Для забезпечення відповідності підприємства сучасним стандартам та його конкурентоспроможності в проекті розроблені наступні заходи:

- запропоновані меню, які відповідають рекомендованому асортиментному мінімуму та реальному попиту на продукцію підприємств ресторанного господарства;
- підібране сучасне продуктивне, безпечне в експлуатації технологічне оснащення,
- визначені оптимальні площі функціональних груп приміщень підприємства;
- розроблена схема технологічного процесу, на основі якої розроблене об’ємно-планувальне вирішення будівлі.

Визначена робоча, корисна і загальні площі будівлі. Прийняли одноповерхову будівлю розміром 18 х 24 м. Створені належні санітарно-гігієнічні умови.

### **РОЗДІЛ 3**

#### **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ**

##### **3.1 Організація виробництва**

Виробництво продукції є основною функцією підприємств ресторанного господарства. Технологічний процес виготовлення продукції на підприємстві забезпечений влаштуванням блоку складських, виробничих та допоміжних приміщень, кожний із яких виконує певні функції.

Група складських приміщень призначена для зберігання запасу сировини і продуктів із підтриманням належних параметрів повітря (температура, повітрообмін та вологість). Сировина і продукти надходять на підприємство від різних постачальників, із якими заключні угоди про постачання. Кількість та асортимент продуктів визначається на підставі плану-меню підприємства на день, який складається завідувачем виробництвом і підписується керівником підприємства. Приймання продукції здійснюється у завантажувальній комірник, де працівник перевіряє кількість, якість та відповідність надходжень супроводжувальним документам. Продукти, які швидко псуються, зберігаються в холодильних шафах, які встановлені в кімнаті комірника. Для зберігання сировини і продуктів, які не вимагають охолодження, запроектовані неохоложувальні комори – сухих продуктів, напоїв, овочів.

Виробничі приміщення призначені для механічного кулінарного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та виготовлення продукції, готової до споживання. Для обробки овочів та виготовлення із них напівфабрикатів запроектований овочевий цех; для виготовлення напівфабрикатів із риби, м'яса та птиці – м'ясо-рибний цех. Гарячі страви



(супи, другі страви, гарніри, соуси тощо) готуються у гарячому цеху; для приготування холодних страв, закусок, солодких страв і холодних напоїв на підприємстві передбачений холодний цех.

### **Висновки до розділу 3**

Під час виконання 3 розділу, розглянуті особливості організації виробництва в ресторанному господарстві, яка передбачає процес кулінарного оброблення продуктів для отримання готової продукції. У ресторанні запропоновано обслуговування офіціантами, визначена їх кількість і кваліфікаційний склад, складені графіки роботи. Наданий порядок обслуговування відвідувачів. Пропонується широкий спектр додаткових послуг, пов'язаних з організацією проведення дозвілля - проведення дискотек, вечорів зустріч з місцевими музичними колективами, обслуговування банкетів на замовлення, проведення святкових та тематичних заходів. Організована лаунж-зона. Лаунж-зона - це зона, створена для відпочинку та релаксації, простір, де людина може отримати максимальне відчуття спокою.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Григоренко О.М. Еволюція теорії та концепції харчування людини. [Електронний ресурс] / О.М. Григоренко. Режим доступу: [http://www.nbu.gov.ua/portal/soc\\_gum/Vdnuet/tehn/2011\\_1/Grigor.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/Vdnuet/tehn/2011_1/Grigor.pdf) (accessed 5 June 2019).
2. Чорна Н.П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації. [Електронний ресурс] / Н.П. Чорна. Режим доступу: [http://www.economy.in.ua/pdf/2\\_2016/7.pdf](http://www.economy.in.ua/pdf/2_2016/7.pdf)
3. Бородай, Анжела Борисівна, Юлія Олександрівна Басова, and Юлія Григорівна Наконечна. "Сучасні тенденції у сфері харчової безпеки." (2021).
4. Наконечна, Ю. Г., Стороженко, О. О., & Трехан, А. Г. (2020). РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОГО ПАШТЕТУ.
5. Гуліч М.П. Рациональное харчування та здоровий спосіб життя — основні чинники збереження здоров'я населення: Проблемы старения и долголетия Київ. 2011. Т. 20, № 2. С. 128—132
6. Kant AK, Graubard BI. Predictors of reported consumption of low-nutrient-density foods in a 24-h recall by 8–16 year old US children and adolescents. *Appetite* 2003;41:175–80.
7. Phillips S, Starkey LJ, Donald KG. Food habits of Canadians: food sources of nutrients for the adolescent sample. *Can J Diet Pract Res* 2004;65:81–4.
8. Phillips SM, Bandini LG, Naumova EN, et al. Energy-dense snack food intake in adolescence: longitudinal relationship to weight and fatness. *Obes Res* 2004;12:461–72.
9. Дятлов В. В., Попова Н. А., Медведкова И. И. Качество и безвредность шампиньонов при хранении. *Товарознавчий вісник*. 2011. № 3. С. 95–103.

10. Akram K., Kwon J. H. Food irradiation for mushrooms: A review. Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry. 2010. № 53(3). P. 257-265.
11. Kakon A. J., Choudhury M. B. K., Saha S. Mushroom is an ideal food supplement. Journal of Dhaka National Medical College & Hospital. 2002. № 18(1). P. 58-62.
12. Сімахіна Г., Гойко І., Стеценко Н. Переробка їстівних грибів для отримання білоквмісних напівфабрикатів. Товари і ринки. 2014. № 2. С. 70-83.
13. 25 років дослідження проблеми культивування їстівних грибів в Україні / К. М. Ситнік та ін. Методологические основы познания биологических особенностей грибов продуцентов, физиологически активных соединений и пищевых продуктов: материалы 2-й междунар. конф. Донецк, 2002. С. 5-9.
14. Азарова В. А. Экологические аспекты интенсивного культивирования грибов рода *Pleurotus* в Приамурье: дис. ... канд. биол. наук : 03.00.16. Хабаровск, 2010. 180 с.
15. Алексєєнко, О. М. Харчова, лікувальна та екологічна цінність грибів *Pleurotus ostreatus* / О. М. Алексєєнко, Т. М. Полішко, А. І. Вінніков. Вісник Дніпропетровського університету. Біологія. Екологія. №18. Т. 1. 2010. С. 3-9.
16. Nakonechna, J., & Tiurikova, I. (2020). Технологічні аспекти використання плодів айви в технології морозива. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 3(1), 59-68.
17. Павлюк, Р. Ю., Погарська, В. В., Наконечна, Ю. Г., Леухіна, Л. В., & Лосєва, С. М. (2013). Технологія кріогенного подрібнення грибів печериці *Agaricus bisporus* та отримання дрібнодисперсних порошків. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*, (1 (1)), 70-79.

[http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE\\_FILE\\_DOWNLOAD=1&Image\\_file\\_name=PDF/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_\\_11.pdf](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Pt_2013_1(1)__11.pdf)

18. Державна фармакопея України: в 3 т. / Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». – 2-е вид. – Харків. Держ. п-во «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», 2015. Т. 1. 1128 с.
19. Вивчення динаміки вилучення діючих речовин із сировини гриба плівкота черепичастого [Текст] / Н. В. Кучеренко, В. Г. Дем'яненко. Фармац. журнал. 2006. № 4. С. 74-77
20. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посібн. / Г.І. Шумило. - Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. 556 с
21. Stefano Renzetti, Fabio Dal Bello Elke K. Arendt. Microstructure, fundamental rheology and baking characteristics of batters and breads from different gluten-free flours treated with a microbial transglutaminase / Journal of Cereal Science. 48 (2008). p.33–45.
22. Shanina O. Production challenges of enriched flour products / O. Shanina, K. Dugina, V. Zverev, T. Gavrish, M. Domahina, N. Lobacheva // Materials of the III International Research and Practice Conference. «European Science and Technology». Munich, Germany, 2012. Vol.1. P. 248–252
23. Органічне виробництво і продовольча безпека: зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф./ Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир. Полісся, 2015. 648 с.
24. Наконечна, ю. Г., & басюк, т. М. (2021). Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів.

- 25.ДБН А.2.2-3:2014.Склад та зміст проектної документації на будівництво. [Чинний від 2014-10-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2014.— 33 с. (Інформація та документація).
- 26.ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [Чинний від 2010-07-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009.49 с. (Інформація та документація).
- 27.ДБН В.2.2-17:2006.Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. [Чинний від 2007-05-01]. Київ : Мінрегіонбуд України, 2007. 21 с. (Інформація та документація).
- 28.ДСТУ Б А.2.4-7.-2009. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. На заміну ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-93), зі скасуванням в Україні СТ СЭВ 1633-79, СТ СЭВ 2825-80, СТ СЭВ 2826-80, СТ СЭВ 4937-84. К.:Держкоммістобудування України, 1996.
- 29.ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 2011-11-01] Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 84 с. – (Інформація та документація).
- 30.ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. – (Інформація та документація).
- 31.ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 21 с. (Інформація та документація).
- 32.ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. Київ:Мінрегіонбуд України, 2010.83 с. (Інформація та документація).
- 33.ДБН В.2.5-67:2013.Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 141 с. (Інформація та документація).

34. ДБН В.2.5-64:2012.Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 105 с. (Інформація та документація).
- 35.Володько О.В., Страшко Л.М. Інженерне обладнання будівель: Методичні рекомендації щодо виконання санітарно-технічного розділу дипломного проекту студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 8.14010102 «Курортна справа»,8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві: навч.посіб. Вид. 2-ге,переробл. і допов. Полтава, 2014. 43с.
- 36.Закон України "Про охорону праці" № 2694-XII. від 1992.10.14 // Відомості Верховної Ради України, 1992, N 49 (08.12.92), ст. 668.
- 37.Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності" №1105-XIV. від 23.09.1999р. // Відомості Верховної Ради України, 1999, N 46-47 (26.11.99), ст. 403.
38. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-XII від 20 грудня 1990 року (із змінами та доповненнями). – К.: Парламентське видавництво,2002.– 26с.
39. Кодекс законів про працю України №149 від 10.12. 1971р. // Система інформаційно–правового забезпечення ЛІГА: ЗАКОН, WWW.Liga.
40. Постанова КМ України "Про заходи щодо виконання Закону України "Про охорону праці" № 64. від 1993.01.27 р. // Урядовий кур'єр, 1993, 02, 04.02.93 N 17 – 18
- 41.Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства: Наказ Держнаглядохоронпраці від 03.08.93, №72: Зареєстровано Мінюстом України від 30.09.93, №141: Наказ МВС України від 29.04.94, №230.
- 42.Типове положення про роботу уповноважених трудових колективів з питань охорони праці. Затверджено наказом Державного комітету

України по нагляду за охороною праці від 28 грудня 1993 р. № 135 // Бюлетень законодавства і юридичної практики України - №12: охорона праці в Україні. /Відп. Шеф-редактор В.С. Ковальський. Київ. Юрінком Інтер, 1999. 400 с.

## **ДОДАТКИ**